Les idées recettes

mary's

Gratiné de tomates allongées à la mozzarella

mary's
Sublimez vos envies

Gratiné de tomates à la mozzarella

Ingrédients pour 2 personnes :

- 6 tomates allongées
- 2 c. à s. d'huile d'olive
- 2 boules de mozzarella
- Basilic
- Persil frais
- Sauce mary's

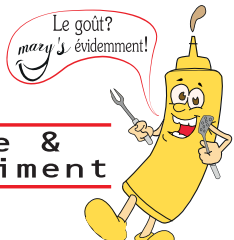
Couper les boules de mozzarella en lamelles et les réserver.
Rincer les herbes aromatiques et les réserver.
Laver les tomates puis à l'aide d'un couteau, retirer la partie dure. Les couper en deux dans le sens de la longueur.
Dans un plat allant au four, placer les demies tomates et les arroser d'huile d'olive, d'un peu de sel, de poivre et d'herbes aromatiques.
Faire cuire au four à 175°C.
Lorsque les tomates sont presque cuites, ajouter les lamelles de mozzarella et la sauce mary's. Faire gratiner.

Astuce du chef

Vous pouvez remplacer la mozzarella par du fromage de chèvre ou du camembert.
Au moment de servir, vous pouvez rajouter de la sauce mary's.

Retrouvez Sauce Mary's sur facebook

www.marys-sauce-condiment.fr



sauce & condiment

Ne pas jeter sur la voie publique